

QUINTA DOS MURÇAS VINTAGE 2015

VINTAGE 2015
PORTO

A Quinta dos Murças situada na margem direita do rio Douro, caracteriza-se pela diversidade dos seus 8 *terroirs*, marcados por diferentes altitudes, exposições solares, solos xistosos, vinhas verticais e pela extensão de 3,2km de margem de rio. É uma Quinta histórica onde, em 1947, foi plantada a primeira vinha vertical do Douro.

Conceito Quinta dos Murças Vintage 2015 provém de vinhas velhas junto à margem do Rio Douro, que pela sua baixa altitude e exposição solar a Sul originam uvas de grande concentração e maturação. Fermentado segundo os métodos mais tradicionais, em lagares com pisa-a-pé, representa o potencial da sub-região do Cima-Corgo para fazer Porto Vintages, de grande elegância, intensidade e persistência.

Ano de Colheita: O Inverno foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais baixas que o habitual do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas tintas, que se apresentaram em ótimo estado sanitário, com boa acidez e concentração.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado Sativa)

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Vinhas plantadas em 1980.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão

Vinificação: Colheita manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com recurso a pisa-a-pé, onde foi adicionada a aguardente vínica. Prensagem numa antiga prensa vertical.

Engarrafamento Setembro de 2017

Informação técnica

Álcool / Volume: 19,5%

Acidez Total: 5,0 gr/l

PH: 3,65

Açúcar Redutor: 100 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e José Luís Moreira da Silva.

Cor: densa e profunda, com nuances violeta

Aroma: Aroma complexo de grande intensidade, dominado pelos frutos pretos mais maduros como a amora e o cássis e pelos aromas balsâmicos, como a esteva.

Palato: de grande concentração, apresenta taninos muito maduros, que em conjunto com a sua acidez, permite prever uma grande longevidade. Possui um final muito longo e persistente onde dominam os aromas de frutos mais maduros.

